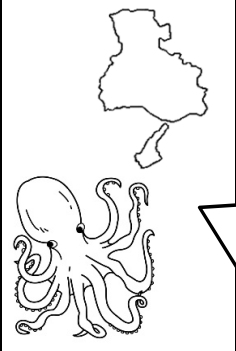


日・曜	12日(水)	13日(木)	14日(金)	17日(月)	18日(火)	19日(水)	20日(木)	21日(金)	24日(月)	25日(火)
こんだて	コッペパン ポークビーンズ ザワークラウト 牛乳	ごはん はるまき きゅうりのナムル チキンボールスープ 牛乳	ぎゅうめし うのはなのみそしる 牛乳	おむすび (もちげんまいいりごはん) おおぼんのり あかしたココロッケ ぼたんじる 牛乳	ごはん さわらのてりやき わかたけあえ さわにわん 牛乳	ツナポテサンド (せわりコッペパン) ツナポテサラダ マヨネーズ (クラス1本) とうにゅうの コーンクリームスープ 牛乳	カラフルライス チキンフランクのソテー はるキャベツのスープ 牛乳	ごはん にくじゃが そくせきづけ 牛乳	こめこの ポークカレーライス アスパラガスのマリネ 牛乳	とりどんぶり さつまいも 牛乳
こんだてのびりょう(g)	コッペパン 50 □	こめ 70 □	こめ 70 □	こめ 65 □ もちげんまい 5 □ 塩 0.7	こめ 70 □ さわらのてりやき 40 □	コッペパン 50 □ ツナ 15 □ じゃがいも 30 □ たまねぎ 10 △ 酢 1 □ サラダ油 0.2 □ 塩 0.1 □ こしょう 0.01	こめ 70 □ カラフルライスの具 3.5 △ チキンフランク 40 □ サラダ油 0.2 □	こめ 70 □ ぶた肉 30 □ ちくわ 15 □ じゃがいも 50 □ たまねぎ 40 △ にんじん 20 △ いとこんにやく 15 △ ごぼう 10 △ むきえだまめ 8 △ サラダ油 1 □ 砂糖 3 □ 濃口しょうゆ 7 □ みりん 0.5	こめ 70 □ ぶた肉 35 □ じゃがいも 50 □ たまねぎ 50 △ にんじん 15 △ トマト 10 △ サラダ油 1 □ こめこ 4.7 □ カレー粉 0.3 □ ウスターソース 4.5 □ アップルソース 3 △ トマトケチャップ 1 □ 塩 1 □ 赤ワイン 1 □ 濃口しょうゆ 0.4 □ ジンジャーパウダー 0.3 □ 砂糖 0.2 □ 乾燥にんにく 0.1 □ とりがらスープ 適量 水 60	こめ 70 □ とり肉 20 □ かまぼこ 10 □ たまねぎ 35 △ にんじん 10 △ いとこんにやく 5 △ ごぼう 5 △ しろねぎ 3 △ サラダ油 0.5 □ 砂糖 2 □ 濃口しょうゆ 3 □ 淡口しょうゆ 2 □
	ぶた肉 25 ○ だいす(ドライ) 20 ○ じゃがいも 50 □ たまねぎ 50 △ にんじん 20 △ グリーンピース 5 △ サラダ油 1 □ 砂糖 2.5 □ 濃口しょうゆ 5 □ デミグラスソース 4 □ トマトケチャップ 3 □ 水 50	はるまき 50 □ 天ぷら油 5 □ きゅうり 30 △ にんじん 5 △ すりごま 0.5 □ 淡口しょうゆ 1.5 □ 酢 1.5 □ ごま油 0.4 □ 砂糖 0.3 □ チキンボール 35 □ とうふ 30 □ たまねぎ 20 △ チンゲンサイ 10 △ にんじん 10 △ 淡口しょうゆ 4 □ 塩 0.3 □ こしょう 0.01 □ けずりぶし 2.5 □ 水 140	牛肉 25 ○ たまねぎ 20 △ ごぼう 15 △ にんじん 15 △ つきこんにやく 10 △ しろねぎ 3 △ サラダ油 0.5 □ 砂糖 2 □ 濃口しょうゆ 4 □ みりん 0.2 □ おから 7 □ とり肉 15 □ あつあげ(ミニ) 30 □ たまねぎ 30 △ にんじん 10 △ あおねぎ 3 △ みそ 9 □ 赤みそ 3 □ 酒 0.5 □ 白みそ 11 □ みそ 6 □ けずりぶし 2.5 □ 水 110	いとしし肉 15 □ さんしょう 0.01 □ とうふ 30 □ だいこん 20 △ ごぼう 15 △ にんじん 10 △ つきこんにやく 7 △ あおねぎ 3 △ みそ 9 □ 赤みそ 3 □ 酒 0.5 □ みりん 0.3 □ けずりぶし 2.5 □ 水 90	とり肉 20 □ とうふ 30 □ あぶらあげ 4 □ ごぼう 15 △ にんじん 10 △ えのきたけ 10 △ あおねぎ 3 △ 淡口しょうゆ 5 □ 酒 0.2 □ けずりぶし 2.5 □ 水 125	マヨネーズ 8 □ クリームコーン 15 □ とうもろこし 10 △ とり肉 15 □ キャベツ 30 △ たまねぎ 30 △ にんじん 10 △ サラダ油 1 □ とうにゅう 10 □ 塩 1 □ こしょう 0.02 □ でんぷん 1 □ とりがらスープ 適量 水 135	牛乳 1本 ○	牛乳 1本 ○	牛乳 1本 ○	牛乳 1本 ○
	キャベツ 25 △ とうもろこし 5 △ 酢 1.5 □ オリーブ油 0.5 □ 砂糖 0.5 □ 塩 0.2 □ こしょう 0.01 □ 牛乳 1本 ○	牛乳 1本 ○	牛乳 1本 ○	牛乳 1本 ○	牛乳 1本 ○	牛乳 1本 ○	牛乳 1本 ○	牛乳 1本 ○	牛乳 1本 ○	牛乳 1本 ○
	I献†-/たんぱく質 540kcal 24.5g	I献†-/たんぱく質 601kcal 20.3g	I献†-/たんぱく質 588kcal 23.9g	I献†-/たんぱく質 619kcal 22.2g	I献†-/たんぱく質 542kcal 27.2g	I献†-/たんぱく質 542kcal 22.4g	I献†-/たんぱく質 540kcal 20.0g	I献†-/たんぱく質 549kcal 21.5g	I献†-/たんぱく質 544kcal 21.3g	I献†-/たんぱく質 559kcal 22.3g

食育の日献立
(兵庫県)



今年度の食育の日献立のテーマは昨年度に引き続き、「めざせ！全国制覇!!47都道府県 味の旅」です。日本の各都道府県の郷土料理や食材を取り入れた献立を予定しています。4月は兵庫県にスポットを当てています。今日のコロッケには、明石産のたこを使用しています。たこには体を作るもとになるたんぱく質が豊富に含まれています。丹波篠山市の郷土料理の「ぼたん汁」は、しし肉をうす切りにしてお皿に盛りつけると、ぼたん(牡丹)の花のようにみえることからそう呼ばれています。給食ではしし肉を使った味噌汁にしています。



1年生給食開始



牛乳1本・・・206g ※パンは小麦粉重量で表示しています。 ○：赤色の食品・・・体をつくるもとになるもの □：黄色の食品・・・熱や力になるもの △：緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの

※学校給食こんだてひょうに関してのお問い合わせは、第1センター：782-0400、第2センター：779-6355までご連絡ください。 ◎各校の行事予定などにより欠食日は異なります。

◎学校給食センターのホームページを開設しています。伊丹市のホームページ、または【伊丹市立学校給食センター】で検索していただくとご覧いただけます。

給食メニューで人気の「ピピンパ」と「わかめスープ」を動画で発信しています!! QRコードでアクセス!!

日・曜	26日(水)	27日(木)	28日(金)			
こんだて	くるくるパン ナポリタン ブロッコリーのサラダ 牛乳	せきはん ごましお はながたとうふ ハンバーグの わふうあんかけ おいわいすましじる いちごゼリー 牛乳	キムチいりピビンバ トック 牛乳			
こんだてのざいりょう(g)	くるくるパン	40 □	せきはん	70 □	こめ	70 □
	スパゲッティ	33 □	ごましお(小袋)	0.5 □	はくさいキムチ	10 △
	チキンフランク	15 ○	はな型とうふ	60 ○	牛肉	30 ○
	たまねぎ	45 △	ハンバーグ	0.2 □	もやし	20 △
	にんじん	15 △	サラダ油	20 △	にんじん	15 △
	ピーマン	3 △	たまねぎ	5 △	にら	3 △
	マッシュルーム	3 △	にんじん	20 △	干しいたけ	0.5 △
	サラダ油	1 □	淡口しょうゆ	2 □	いりごま	0.5 □
	トマトケチャップ	18 □	砂糖	1 □	サラダ油	0.5 □
	ウスターソース	1 □	みりん	0.2 □	濃口しょうゆ	2.5 □
	赤ワイン	1 □	でんぷん	0.3 □	砂糖	1.8 □
	塩	0.2 □	乾燥にんにく	0.1 □	酒	0.3 □
	こしょう	0.02 □	かまぼこ(さくら型)	10 ○	淡口しょうゆ	0.2 □
	ナツメグ	0.01 □	紅白あらははんぺん	5 ○	トウバンジャン	0.15 □
	ブロッコリー	25 △	たまねぎ	30 △	ジンジャーパウダー	0.01 □
たまねぎ	10 △	ごぼう	10 △	こしょう	0.01 □	
酢	1.5 △	にんじん	10 △	ガーリックパウダー	0.01 □	
サラダ油	0.5 □	しめじ	10 △	ごま油	0.2 □	
塩	0.25 □	あおねぎ	3 △	トック	25 □	
こしょう	0.01 □	淡口しょうゆ	5 △	とり肉	10 ○	
牛乳	1本 ○	けずりぶし	2.5 △	たまねぎ	30 △	
		水	130 △	にんじん	10 △	
		いちごゼリー	40 □	たけのこ	7 △	
		牛乳	1本 ○	あおねぎ	3 △	
				淡口しょうゆ	4 △	
				塩	0.3 △	
				こしょう	0.01 △	
				とりがらスープ	適量 △	
				水	135 △	
		入学お祝い献立		牛乳	1本 ○	
						
I初献-/たんぱく質	I初献-/たんぱく質	I初献-/たんぱく質				
中学年	585kcal 21.8g	576kcal 20.9g	601kcal 21.9g			

☆献立だより☆



※調味料は好みで調節してください。薄味を心がけましょう。
※給食献立の中から紹介しています。

～給食目標～
当番の仕事に協力し
配膳や後片付けを早くする

家族そろって
作ってみませんか？

◎ぼたん汁

材料(4~5人分)

いのしし肉	80g	味噌	大さじ2と1/2
さんしょう	少々	赤味噌	大さじ1
豆腐	150g	酒	小さじ1/2
大根	100g	みりん	小さじ1/4
ごぼう	80g	けずりぶし	適量
人参	中1/4本	みず	600ml
つきこんにやく	40g		
青ねぎ	20g		

作り方

- ① けずりぶしでだしをとっておく。
- ② いのしし肉は食べやすい大きさに切っておく。
- ③ 豆腐は1cm角に切っておく。
- ④ 大根、人参は5mm幅のいちょう切り、ごぼうは笹切りにし、水にさらしておく。
- ⑤ つきこんにやくは下茹でしておく。
- ⑥ 青ねぎは小口切りにしておく。
- ⑦ 鍋にだしを煮立たせ、いのしし肉に火が通るまで煮る。
- ⑧ 大根、ごぼう、人参、つきこんにやくを入れる。
- ⑨ 豆腐を入れ、真材に火が通ったら、調味料Aとさんしょうを入れ、味を調える。
- ⑩ 青ねぎを入れて仕上げ。

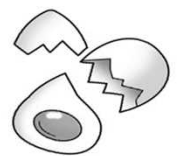


今年度の卵除去食の提供は5月より始まります。

除去食の対象は卵(鶏卵・うずら卵)のみとなります。

除去食は安全確保の観点から完全除去のみとします。

<例> 煮物のうずら卵を自分で抜いて食べる、等の対応はしていません。



除去対応メニュー例

<鶏卵抜き> ・かき玉汁 ・親子丼 等 <うずら卵抜き> ・おでん ・大和煮 等
※厚焼き卵・オムレツ・コロッケ等、卵が含まれる加工食品は、除去食の対象にはなりません。

牛乳1本・・・206g ※パンは小麦粉重量で表示しています。 ○：赤色の食品・・・体をつくるもとになるもの □：黄色の食品・・・熱や力になるもの △：緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの

※学校給食こんだてひょうに関してのお問い合わせは、第1センター：782-0400、第2センター：779-6355までご連絡ください。 ◎各校の行事予定などにより欠食日は異なります。

◎学校給食センターのホームページを開設しています。伊丹市のホームページ、または【伊丹市立学校給食センター】で検索していただくとご覧いただけます。

QRコードで
ホームページに
直接アクセス!

